Salát Cézar

Caesar Cardini

Ingredience

- 2 římské saláty
- olej olivový — 150 ml
- česnek — 2 stroužek
- 5 krajíčků toustového chleba
- citronová šťáva — 2 lžíce
- 8 nahrubo nakrájených řezů ančoviček
- parmezán — 90 g
- vejce — 1
- Sůl, pepř

Postup

Vejce minutu povaříme, na pánvi rozehřejeme 4 lžíce olivového oleje, přidáme nadrobno nakrájený česnek a kostičky toustového chleba bez kůrek a vše za stálého míchání opečeme do zlatova. Listy salátu upravíme na mísu, zbývající olej smícháme s citronem, podle chuti osolíme a opepříme. Do zálivky rozklepneme mírně uvařené vejce a vše rozšleháme metlou. Zálivkou přelijeme salát, promícháme a přidáme opečený chléb s česnekem a nakrájené ančovičky. Vše promícháme. Nakonec posypeme hoblinami parmezánu.

Zdroj: cilka.eu